

K E Z D Ő F O G Á S O K
VORSPEISEN | APPETIZERS

1 Padlizsánkrém pirítóssal

Auberginencreme mit Toast

2 Bazsalikomos mozzarellagolyók friss paradicsommal, olívás dresszinggel

Basilikum-Mozzarellabällchen mit frischen Tomaten und Olivendressing

Eggplant cream with toast Mozzarella balls with basil, fresh tomato, olive dressing

3 Vendégváró falatok (Libamáj-hab, padlizsán krém, tatárbeefstek zöldségekkel, pirítóssal)

Willkommen-Happen

(Gänseleber-Schaum, Auberginencreme, Tatarbeefsteak mit Gemüse und Toast)

Delicious bites

(Goose liver cream, eggplant cream, beefsteak Tartar with vegetables and toast)

K E Z D Ő F O G Á S O K
VORSPEISEN | APPETIZERS

4 Tatárbifsztek

Tatarbeefsteak

Beefsteak Tartar

5 Libamáj-hab hidegen zöldségekkel, barna kenyérrel

Gänseleber-Schaum kalt, mit Gemüse und Roggenbrot

Cold goose liver cream with vegetables and brown bread

6 Baconba tekert libamáj szeletek, friss lecsóval

Gänseleberscheiben in Bacon gehüllt mit frischem Letscho

Goose liver slices wrapped in bacon with fresh letcho

**7 Gazdag ember batyuja
(Paprikás csirkével töltött palacsinta)**

L E V E S E K
SUPPEN | SOUPS

- 8 Húsleves tálban, gazdagon tálalva, szárnyas vagy marhahússal**
- Fleischsuppe mit Geflügel- oder Rindfleisch angereichert in Schüssel
Rich broth in a bowl with chicken or beef
- 9 Francia hagymaleves sajtos krutonnal**
- Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
French onion soup with cheese croutons
- 10 Zöldséges májgaluska leves**
- Leberknödelsuppe mit Gemüse
Liver noodle soup with vegetables
- 11 Vargányás burgonyakrémleves szalonnás gombóccal**
- Steinpilz-Kartoffelcremesuppe mit Speckknödel
Potato cream soup with mushroom and bacon dumplings

L E V E S E K
SUPPEN | SOUPS

12 **Palócleves**

Palóc-Suppe

Palóc soup (traditional Hungarian soup “something to eat, which has all the tastes, aromas, finenesses and delicacies in it”)

13 **Mentás eperkrémleves**

Minz-Erdbeer-Cremesuppe

Strawberry cream soup with mint

14 **Leveshús két felvonásban**

Első felvonás: jó magyar húsoleves, csigatésztával, zöldségekkel
Második felvonás: Levesben főtt marhahús, vefelfőtt burgonyával, meggy mártással, tormával

Suppenfleisch in zwei Akten

Erster Akt: Echte ungarische Fleischsuppe mit Schneckenudeln und Gemüse

Zweiter Akt: Rindfleisch und Kartoffeln aus der Suppe mit Sauerkirschsoße und Meerrettich

Broth in two acts

Act One: rich Hungarian broth with homemade shell noodles and vegetables

Act Two: soup beef and potato with sour cherry sauce and horseradish

KÍMÉLŐ ÉS VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK
SCHONENDE UND VEGETARISCHE SPEISEN
DIETETIC VEGETERIAN DISHES

- 15 Padlízán steak, paprikamártással**
- Auberginen-Steak mit Paprikasoße
Eggplant steak with red pepper sauce
- 16 Szezámagos füstöltsajt rudak málnaecetes salátaágyon**
- Geräucherte Käsestäbchen mit Sesamkörner auf frischem Salat mit Himbeeressig
Smoked cheese sticks with sesame seeds on lettuce bed with raspberry vinegar
- 17 Sonkás spárga salátaágyon**
- 18 Grillezett zöldfűszeres kecskesajt balzsamos ruccolával és pirított dióval**
- Gegrillter Kräuter-Schafskäse auf Rucola mit Balsamessig und gerösteten Walnüssen
Grilled goat's cheese with green spices, balm ruccola and roasted walnuts

KÍMÉLŐ ÉS VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK
SCHONENDE UND VEGETARISCHE SPEISEN
VEGETERIAN DISHES

- 19 Grillezett lazackockák, kevert salátán, lime-öntettel**
- Gegrillte Lachswürfel, Mischsalat mit Lime-Soße
Grilled cubes of salmon on a mixed salad bed with lime dressing
- 20 Chef saláta
(ropogós jégсалáta, dinnye, koktél paradicsom, sült sonka)**
- Chef-Salat (Eisbergsalat, Melone, Cherry Tomaten, Bratschinken)
Chef salad (crispy ice lettuce, watermelon, cocktail tomato, fried ham)
- 21 Római tonhal saláta kukoricával és olívbogyóval**
- Römischer Thunfischsalat mit Mais und Oliven
Roman tuna salad with corn and olives
- 21 Pulyka java roston, rockfortos fejes salátával**
- Das Beste der Pute vom Rost, Kopfsalat mit
Best of turkey, roasted ,with rockfort lettuce

HALBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK
GERICHTE VOM FISCH | FISH DISHES

22 Fűszeres pisztráng roston, petrezselymes-vajas burgonyával, tartármártással

Würzige Forelle vom Rost mit Petersilienkartoffeln und Remouladensoße

Seasoned roasted trout with parsley-buttery potato and tartar sauce

23 Mandulás kéregben sült nílusi sügér-filé, párolt zöldségekkel, fehérbormártással

Nilbarsch in Mandelkruste mit Schmorgemüse und Weißweinsoße

Bass fillet from the Nile, fried with almonds, served with steamed vegetables in white wine sauce

24 Kék szalag fogas-szeletek, balzsamos zöldsalátán (mozzarellával és füstölt lazaccal töltött fogas, szezámagos bundában)

Zanderfilet á la Blauer Schleifen, Frischer Salat mit Basilikum (Zander mit Mozzarella und Räucherlachs gefüllt in Sesammantel)

Blue ribbon pike perch slices on balmy lettuce (pike perch filled with mozzarella and smoked salmon, rolled in breadcrumbs and sesame seeds)

HALBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK
GERICHTE VOM FISCH | FISH DISHES

25 Fűszerkéregben sült harcsafilé friss salátával jázmin rizzsel

Welsfilet in Gewürzkruste mit frischem Salat und Jasminreis

Fried catfish fillet in spicy crust with fresh lettuce and jasmine rice

26 Lazac steak grillezve, mentás fűszervajjal, kaptos turoval töltött burgonyával

Gegrillter Lachssteak, mit Minz-Butter und mit Dill-Quark gefüllten Kartoffeln

Grilled salmon steak with mint butter and potato filled with cottage cheese and dill

ÉTELKÜLÖNLEGESSÉGEK
SPECIALITÄTEN | OUR SPECIALTIES

**27 Rántott libamáj szeletek vajon sült almakarikákkal,
gombás burgonyapürével**

Gänseleber in Apfel gebraten mit frischem Obst und knusprigem Kuchen

Fried apple with goose liver stuffing, surrounded by fresh fruits and milkloaf toast

28 Libamáj almában sütve friss gyümölcsökkel körítve, pirított kaláccsal

29 Csirkemell brie-sajttal grillezve, zöldséges rizottóval, ribizlichutneyval

Hühnerbrustfilet mit Brie gegrillt, Gemüserisotto, Johannisbeerchutney

Grilled chicken breast with brie cheese, vegetable risotto
and red currant chutney (indian sauce)

ÉTELKÜLÖNLEGESSÉGEK
SPEZIALITÄTEN | OUR SPECIALTIES

30 Fűszeres ricottával töltött csirkemell bacon köntösben, sült polentával, tzatziki mártással

Hühnerbrustfilet im Baconmantel mit würzigem Ricotta gefüllt, mit gebackenem Polenta und Tzatziki

Chicken breast filled with seasoned ricotta, wrapped in fried polenta and tzatziki sauce

31 Csirkecomb-steak burgonyapárnán paradicsomkaramellel

Hühnerkeulen-Steak mit Kartoffeln und Tomatenkaramell

Chicken thigh steak on potato bed with tomato caramel

32 Pulykamell Admirális-módra (sonkával, almával, camemberttel töltött pulyka, diós bundában, áfonyás mártással, krokettel)

Des Admirals Putenbrustfilet: (Pute in Walnusskruste, mit Schinken, Apfel und Camembert gefüllt, Heidelbeersoße, Kroketten)

Turkey breast Admiral style (turkey with ham, apple and camambert stuffing, in nut crust with blueberry sauce and croquette potatoes)

ÉTELKÜLÖNLEGESSÉGEK
SPEZIALITÄTEN | OUR SPECIALTIES

33 Cukkinis pulykanyárs chips burgonyával, paradicsom salátával

Puten-Zucchini-spieß mit Chipskartoffeln, Tomatensalat

Turkey-courgette skewer with potato crisps and tomato salad

34 Kemencében sült narancsos kacsamell kacsamájás burgonyapürével, grillezett zöldségekkel

Orangen-Entenbrust aus dem Ofen, Entenleber-Kartoffelpüree, Grillgemüse

Orange duck breast fried on open fire with duck liver, mash potato and grilled vegetables

35 Ropogós kacsacomb aszalt szilvamártással, mandulás burgonyafánkkal

Knusprige Entenkeule mit Soße getrockneter Pflaumen, Mandel-Kartoffelpuffer

Crispy duck's thigh with prune sauce, potato doughnut with almonds

36 Szűzpecsenye bécsi bundában hagymás burgonya salátával

Gebackene Schweinemedallions mit Kartoffelsalat

Breaded pork medallions with potato salad and onion

ÉTELKÜLÖNLEGESSÉGEK
SPEZIALITÄTEN | OUR SPECIALTIES

37 Sertés szűz sonkával nyárson sütve, fűszeres cikkburgonyával és barbecue-szósszal

Schweinemedallions mit Schinken am Spieß, würzige Farm Frites und Barbecue-Soße

Pork medallions with ham on a skewer, seasoned potato fries and barbecue sauce

38 Rozmaringos báránycsülök mozzarella és parázsburgonyával

Mit Rosmarin gewürzte Lammskeule, Kartoffel mit Mozzarella

Lamb trotters seasoned with rosemary, served with mozzarella and small potatoes

Nyárson sült húsfalatok paradicsomos gombasalátával

Pfeffer-Steak mit Speckkragen, Pilzköpfe mit Auberginencreme gefüllt, gebackene Pellkartoffel

39 Borsos steak szalonnagallérral, gombába töltött padlizsánkrémmel, sült egész burgonyával

Beefsteak mit gebackenen Zwiebelscheiben, würzige Kartoffeltallern

Pepper steak wrapped in bacon, mushroom filled with eggplant cream and baked potatoes

ÉTELKÜLÖNLEGESSÉGEK
SPEZIALITÄTEN | OUR SPECIALTIES

40 **Beafsteak sült hagymakarikával koronázva, fűszeres burgonyatallérral**

Beefsteak topped with fried onion rings, served with seasoned potato crisps

41 **Görög bélszínragu
(olívabogyós-feta sajtos pikáns zöldséges bélszínragu, burgonya krokettel)**

Steakragout Griechischer Art
(Pikantes Gemüse-Steakragout mit Oliven und Schafskäse, Kroketten)

Greek sirloin ragout
(spicy sirloin ragout with olives, feta cheese, vegetables and potato croquettes)

42 **Turnedos erdei gombaraguval, sült libamáj szelettel,
fűszeres cikkburgonyával**

Turnedos mit Waldpilzragout, gebratenem Gänseleberschnitzel und Farm-Frites

Turnedos with forest mushroom ragout, fried goose liver and seasoned potato fries

ÉTELKÜLÖNLEGESSÉGEK
SPEZIALITÄTEN | OUR SPECIALTIES

43 Szarvas szeletek vadasmártásban, zsemlegombóccal

Hirschschnittel in Wildbretsoße mit Semmelknödel

Slices of deer in carrot-sour creamy sauce with bread dumplings

44 Vaddisznó-sült erdei gyümölcsmártással, almás krokettel

Wildschweinbraten mit Waldbeersauce und Apfel-Kartoffelkroketten

Tusker in fried forests fruits sauce and apple croquette

45 Vörösboros-gombás vadpörkölt, galuskával

Wildgulasch mit Rotwein und Pilzen zubereitet, Nockerl

Game stew with red wine and mushroom, served with noodles

MAGYAR KONYHA
UNGARISCHE KÜCHE
HUNGARIAN CUISINE

- 46 Gulyásleves tálban**
- Gulaschsuppe in Schüssel
Goulash soup in a bowl
- 47 Pecsényekacsa-comb, káposztás cvekedlivel**
- Gebratene Entenkeule mit Krautfleckerl
Roasted duck thigh with cabbage strudel
- 48 Bakonyi szűzermék, vajás galuskával**
- Schweinemedallions Bakonyer Art mit Butter-Nockerl
Pork medallions Bakony style, served with buttery noodles
- 49 Kemencében sült, fűszeres oldalas, hagymás törtburgonyával**
- Würzige Schweinerippen aus dem Ofen mit Zwiebel-Kartoffelpüree
Seasoned side of pork, fried on open fire with onions and mash potato

MAGYAR KONYHA
UNGARISCHE KÜCHE
HUNGARIAN CUISINE

50 Csípős csülökszeletek ropogós hagymakarikával, törtburgonyával

Scharfe Haxenscheiben mit gebackenen Zwiebescheiben, Kartoffelpüree

Spicy trotters with crispy onion rings and mash potato

51 Borjúpörkölt tojásos galuskával

Kalbsgulasch mit Eier-Nockerl

Veal stew with egg noodles

52 Nemesember kedvence (gombás borjúpaprikás, tócsnitakaró alatt)

Edelmanns Leibgericht

(Kalbsgulasch mit Champignon zubereitet unter Kartoffelpuffer-Decke)

Favourite of a Nobleman (paprika veal with mushroom under potato fritter)

53 Bélszínérmék friss lecsóval, sült baconnel, formázott burgonyával

Steakscheiben mit frischem Letscho, gebratenem Bacon, Kartoffeln

Tenderloin medallions with fresh letcho, fried bacon and shaped tomatoes

GYERMEKEKNEK AJÁNLIJUK
FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE
KIDS' MENU

- 54 Pulykamell szelet rántva vagy roston sütve sült burgonyával**
- Putenschnitzel gebacken oder vom Rost mit Pommes Frites
Breaded or roasted turkey breast with french fries
- 55 Pókember kedvence (spagetti gombás-sonkás paradicsommártásban)**
- Spidermans Leibgericht (Spaghetti mit Champignon-Schinken-Tomatensoße)
Spiderman's favourite (Spaghetti in mushroom-ham-tomato sauce)
- 56 Garfield csemegéje (puha tengerihal szeletek rántva, jázminrizzsel)**
- Garfields Delikatesse (Gebackene Meeresfisch-Schnitzel mit Jasminreis)
Garfield's favourite (soft sea fish slices, breaded, served with jasmine rice)

T É S Z T Á K
NUDELGERICHTE | PASTAS

57 Gnocchi, parajos négysajt mártással

Gnocchi mit Spinat-Vierkäsesoße

Gnocchi with four cheese and spinach sauce

58 Vargányás farfalle, juhsajttal koronázva

Steinpilz-Farfalle gekrönt mit Schafskäse

Mushroom farfalle (bow-tie pasta), topped with ewe's cheese

59 Spagetti carbonara (baconos, tejszínes, fokhagymás mártással)

T É S Z T Á K
NUDELGERICHTE | PASTAS

60 Bolognai húsos spagetti, reszelt sajttal tálalva

Spaghetti á la Bolognese mit geriebenem Käse

Spaghetti Bolognese (with meat and grated cheese)

61 Túrós csusza, házi tepertővel

Topfenfleckerl mit hausgemachter Speckgriebe

Cottage cheese pasta with fried homemade bacon

DESSZERTEK
NACHTISCH | DESSERTS

62 Sült túrós derelye, fahéjas cukorral, édestejfellel

Gebackene Quarktascherl mit Zimt und Zucker und gesüßtem Sauerrahm

'Derelye' (baked pasta pockets filled with cottage cheese and cinnamon, sugar and sweet cream on top)

63 Álmás pudinggal töltött palacsinta, juharsziruppal

Pfannkuchen mit Apfelpudding gefüllt, Ahornsirup

Pancake filled with apple pudding with maple syrup on top

64 Gundel palacsinta

Gundel-Palatschinken

Gundel pancake (filled with ground walnuts, raisins and chocolate sauce)

65 Álmodok randevúja (fagylalt friss gyümölcsökkel, fahéjas palacsintahalom alatt, tejszínhabbal)

Rendezvous der Träume (Eis mit frischem Obst unter Zimt-Pfannkuchen-Decke mit Sahne)

The rendezvous of my dreams (icecream with fresh fruits under a pile of cinnamon pancakes with whipped cream on top)

DESSZERTEK
NACHTISCH | DESSERTS

66 Somlói habosgaluska, pirított mandulával

Somlauer Nockerl mit gerösteten Mandeln

Sponge cake with toasted almonds

**67 Csokoládé fesztivál (csokis muffin, csokoládé fagylalttal
töltött palacsinta csokoládés meggyel)**

Schokoladen-Festival (Schokoladenmuffin, Pfannkuchen gefüllt
mit Schokoladeneis, Schoko-Sauerkirschen)

Chocolate festival (chocolate muffin, pancake filled with chocolate icecream)

**68 City tányérdesszert
(Somlói galuska, parfait, gyümölcsök és tejszínhab randevúja)**

City-Dessertplatte (Das Aufeinandertreffen von Somlauer Nockerl, Parfait, Obst und Schlagsahne)

City Dessert (the rendezvous of sponge cake, parfait, fruits and whipped cream)

69 Fagylalt variációk friss gyümölcsdarabokkal, tejszínhabbal az Ön válogatásában.....

Eis Ihrer Wahl mit frischem Obst und Schlagsahne

Icecream variations with fresh fruits and whipped cream, according to taste



SALÁTÁK
SALAT | SALADS

70 Paradicsom saláta

Tomatensalat

Tomato salad

71 Uborka saláta

Gurkensalat

Cucumber salad

72 Bolgár saláta

Bulgarischer Salat

Bulgarian salad

73 Tépelt levélsaláta joghurtos dresszingsel

Blattsalat mit Joghurtdressing

Torn leaf salad with yoghurt dressing



SALÁTÁK
SALAT | SALADS

74 Kovászos uborka

Saure Gurke

75 Ecetes almapaprika

Essig-Apfelpaprika

Apple pepper with vinegar

76 Csemege uborka

Salzgurken

Pickled cucumber

ÁSVÁNYVÍZ, GYÓGYVÍZ, SZIKVÍZ
SZÖRPÖK, SZÉNSAVAS ÜDÍTŐK

Szentkirályi ásványvíz, szénsavas	0,33 l	290 Ft
Szentkirályi ásványvíz, szénsavmentes	0,33 l	290 Ft
Borsodi víz	0,5 l	250 Ft
Evian	0,25 l	920 Ft
Salvus gyógyvíz		800 Ft
Parádi víz		800 Ft
Szódavíz	0,5 l	100 Ft

Bodzaszörp szikvízzel	0,4 l	300 Ft
Eperszörp szikvízzel	0,4 l	300 Ft
Málnaszörp szikvízzel	0,4 l	300 Ft

COCA-COLA TERMÉKEK
GYÜMÖLCSLEVEK

Coca-Cola	0,2 l	310 Ft
Coca-Cola Light	0,2 l	310 Ft
Fanta Narancs	0,2 l	310 Ft
Fanta Citrom	0,2 l	310 Ft
Sprite	0,2 l	310 Ft
Kinley Tonic	0,25 l	320 Ft
Kinley Gyömbér	0,25 l	320 Ft

RauchPrémium Termékek

Alma	2 dl	560 Ft
Körte	2 dl	560 Ft
Narancs	2 dl	560 Ft
Ananász	2 dl	560 Ft
Őszibarack	2 dl	560 Ft
Paradicsom	2 dl	560 Ft
Eper	2 dl	560 Ft
Rauch Ice Tea citromos	0,33 l	560 Ft
Rauch Ice Tea őszibarackkos	0,33 l	560 Ft

ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK

E N E R G I A I T A L

Pink Lemonade	3 dl	600 Ft
Batman Coctail	3 dl	600 Ft
Fruit punch	3 dl	600 Ft
Yellow Jacket	3 dl	600 Ft
Playboy	0,25 l	1000 Ft

A P E R I T I F

Pohár kék pezsgő	2 dl	830 Ft
Sandeman Száraz Sherry	1 dl	1000 Ft
Fűszeres Tramini	1 dl	580 Ft
Tokaji Száraz Szamorodni	1 dl	1200 Ft
Tokaji Aszú 3 puttonyos	1 dl	1585 Ft
Cinzano	0,8 dl	460 Ft
Martini (édes, száraz, vörös)	0,8 dl	520 Ft
Campari	0,8 dl	620 Ft
Campari-juice	0,8 dl	720 Ft
Becherovka	0,4 dl	500 Ft
Jägermeister	0,4 dl	520 Ft
Zwack Unicum	0,4 dl	520 Ft
Zwack Unicum Next	0,4 dl	520 Ft
Calvados Boulard	0,4 dl	1280 Ft
Armagnack	0,4 dl	1280 Ft

S Ö R Ö K

Borsodi Világos	0,5 l	510 Ft
Löwenbrau	0,5 l	510 Ft
Staropramen Dark	0,5 l	660 Ft
Becks	0,5 l	560 Ft
Löwen Weisse	0,5 l	820 Ft
Stella Artois (alkoholmentes)	0,5 l	660 Ft

P Á L I N K Á K

Zwack Nemes Besztercei Szilva Pálinka	0,2 dl	880 Ft
Zwack Nemes Birsalma Pálinka	0,2 dl	880 Ft
Zwack Nemes Kajsziparack Pálinka	0,2 dl	930 Ft
Zwack Nemes Erdei Szeder Pálinka	0,2 dl	930 Ft
Zwack Nemes Fehér Eper Pálinka	0,2 dl	880 Ft
Zwack Nemes Fekete Ribizke Pálinka	0,2 dl	880 Ft
Zwack Nemes Cigány Megy Pálinka	0,2 dl	1200 Ft
Zwack Nemes Fertődi Málna Pálinka	0,2 dl	930 Ft
Zwack Nemes Zamatos Szamóca Pálinka	0,2 dl	930 Ft
Zsindelyes Ágyas Bodza Pálinka	0,2 dl	760 Ft
Zsindelyes Ágyas Szamóca Pálinka	0,2 dl	760 Ft
Zsindelyes Ágyas Szeder Pálinka	0,2 dl	1020 Ft
Zsindelyes Ágyas Málna Pálinka	0,2 dl	1020 Ft
Zsindelyes Ágyas Ribizli Pálinka	0,2 dl	770 Ft

P Á R L A T O K

Vilmos	0,4 dl	520 Ft
Mézes Vilmos	0,4 dl	560 Ft
St. Hubertus 33	0,4 dl	400 Ft
Fütyülőös barack	0,4 dl	560 Ft
Fütyülőös-mézes barack	0,4 dl	560 Ft
Fütyülőös-mézes bodza	0,4 dl	560 Ft
Fütyülőös-mézes málna	0,4 dl	560 Ft
Hírös-mézes szőlő	0,4 dl	870 Ft
Hírös-mézes ágyas áfonya	0,4 dl	870 Ft
Kosher Szilva	0,4 dl	820 Ft
Smirnoff vodka	0,4 dl	500 Ft
Finlandia vodka	0,4 dl	510 Ft
Gordons gin	0,4 dl	710 Ft
Beefeater gin	0,4 dl	560 Ft
Bacardi	0,4 dl	500 Ft
Captain Morgan	0,4 dl	710 Ft
Tequila Sierra	0,4 dl	640 Ft

P Á R L A T O K
L I K Ó R Ö K

Tequila Sierra Gold	0,4 dl	640 Ft
Absinthe Trenet	0,4 dl	980 Ft
Johhnie Walker Red Label	0,4 dl	480 Ft
Ballantines	0,4 dl	510 Ft
Grants	0,4 dl	630 Ft
Jameson	0,4 dl	700 Ft
Tullamore Dew	0,4 dl	800 Ft
Bushmills Original	0,4 dl	800 Ft
Jim Beam	0,4 dl	470 Ft
Chivas Regal	0,4 dl	1150 Ft
Cointreau	0,4 dl	1000 Ft
Pernod Ricard	0,4 dl	700 Ft
Baileys	0,4 dl	680 Ft
Charleston Follios	0,4 dl	590 Ft
Malibu	0,4 dl	520 Ft
Ouzo	0,4 dl	600 Ft

C O G N A C

KOKTÉLOK

Hennessy VS	0,4 dl	1200 Ft
Remy Martini VSOP	0,4 dl	1800 Ft
Martell VS	0,4 dl	1230 Ft
Metaxa 3*	0,4 dl	450 Ft
Metaxa 7*	0,4 dl	840 Ft
Zwack Maximillian	0,4dl	620 Ft

City Slicker		910 Ft
Bacardi City		1000 Ft
Acapulco		1100 Ft
Cosmopolitan		1070 Ft
Fifty-Fifty		970 Ft
White Lady		1000 Ft
Cuba Libre		990 Ft
Tequila Sunrise		1100 Ft
Margarita		1100 Ft

PEZSGŐK

Törley Gála	0,75 l	2750 Ft
Törley Talisman	0,75 l	2750 Ft
Törley Muscateller	0,75 l	2750 Ft
Törley Charmant Doux	0,75 l	2750 Ft
Törley Tokaji	0,75 l	3000 Ft
Hungária Extra Dry	0,75 l	5400 Ft
Henkell Trocken	0,75 l	5600 Ft
Francois Président Rose	0,75 l	9780 Ft
Törley Alkoholmentes	0,75 l	2750 Ft
Kölyök Szőlő Pezsgő	0,75 l	1000 Ft

K Á V É K

TEA

Espressó	350 Ft
Cappuccinó	390 Ft
Kapucíner	390 Ft
Latte macchiato	390 Ft
Caffé latte	390 Ft
Irish Coffee	700 Ft
Dilmach válogatás	390 Ft
